



Júpiter - Sistema de Gestão Acadêmica da Pró-Reitoria de Graduação

Grade Curricular

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110610004211 (Ativo)

Disciplina	Créditos			CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.					
Disciplinas Obrigatórias								
LAN0127(4) Informação e Pesquisa em Ciências dos Alimentos	2	1	3	60	0	0	0	1
LAN0153(1) Matérias Primas Alimentícias	4	0	4	60	0	0	0	1
LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral	4	0	4	60	0	0	0	1
LCE0143(4) Química Geral	2	0	2	30	0	0	0	1
LEB0140(4) Física	4	0	4	60	0	0	0	1
LGN0115(7) Biologia Celular	4	0	4	60	0	0	0	1
Subtotal:	20	1	21	330	0	0	0	

LCE0161(3) Química Orgânica	4	1	5	90	0	0	0	2
LCE0182(4) Química Analítica Quantitativa	6	1	7	120	0	0	0	2
Requisito - LCE0143(4) Química Geral								
LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos	4	0	4	60	0	0	0	2
Requisito - LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral								
LFN0325(3) Princípios de Microbiologia	4	0	4	60	0	0	0	2
Requisito - LGN0115(7) Biologia Celular								
LGN0217(7) Genética Geral	2	0	2	30	0	0	0	2
Requisito - LGN0115(7) Biologia Celular								
Subtotal:	20	2	22	360	0	0	0	

LAN0300(1) Açúcar, Fermentações e Bebidas	2	1	3	60	0	0	0	3
LAN0322(1) Química de Alimentos	4	0	4	60	0	0	0	3
LAN0330(3) Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia das Doenças Veiculadas por	8	1	9	150	0	0	0	3
Requisito - LFN0325(3) Princípios de Microbiologia								
LCB0218(5) Bioquímica	4	0	4	60	0	0	0	3
Requisito - LCE0161(3) Química Orgânica								
LES0144(3) Introdução à Economia	2	0	2	30	0	0	0	3
Subtotal:	20	2	22	360	0	0	0	

LAN0310(6) Bioquímica Nutricional	4	0	4	60	0	0	0	4
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica								
LAN0442(1) Produtos de Origem Vegetal I	4	1	5	90	0	0	0	4
LAN1700(10) Higiene de Alimentos e Legislação	4	2	6	120	0	0	0	4
Requisito - LAN0330(3) Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia das Doenças Veiculadas por Alimentos								
LAN2661(3) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I	4	1	5	90	0	0	0	4
Requisito - LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral								
Requisito - LEB0140(4) Física								
LES0107(2) Teoria Geral da Administração	4	1	5	90	0	0	0	4
Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia								
Subtotal:	20	5	25	450	0	0	0	

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; (f)=Requisito fraco.



Júpiter - Sistema de Gestão Acadêmica da Pró-Reitoria de Graduação

Grade Curricular

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110610004211 (Ativo)

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.						
Disciplinas Obrigatórias									
LAN0155(4) Produtos de Origem Vegetal II	4	1	5	90	0	0	0	0	5
Requisito - LCE0161(3) Química Orgânica									
LAN0318(8) Produtos de Origem Animal I	6	1	7	120	0	0	0	0	5
Requisito - LAN2661(3) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I									
LAN0405(14) Análise de Alimentos	4	1	5	90	0	0	0	0	5
Requisito - LCE0182(4) Química Analítica Quantitativa									
LAN2662(3) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II	4	1	5	90	0	0	0	0	5
Requisito - LAN2661(3) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I									
LES0521(4) Socioantropologia da Alimentação	4	1	5	90	0	0	0	0	5
Subtotal: 22 5 27 480 0 0 0									
CEN0260(3) Métodos Instrumentais de Análise Química	4	0	4	60	0	0	0	0	6
Requisito - LCE0143(4) Química Geral									
Requisito - LCE0182(4) Química Analítica Quantitativa									
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
LAN0166(10) Análise Sensorial	4	1	5	90	0	0	0	0	6
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
LAN0200(9) Bioquímica de Alimentos	4	0	4	60	0	0	0	0	6
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
LAN1880(7) Segurança do Alimento no Sistema Agroalimentar	2	2	4	90	0	0	0	0	6
Requisito - LAN1700(10) Higiene de Alimentos e Legislação									
LAN2690(8) Produtos de Origem Animal II	4	1	5	90	0	0	0	0	6
Requisito - LAN0330(3) Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia das Doenças Veiculadas por Alimentos									
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
Subtotal: 18 4 22 390 0 0 0									
0110152(3) Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos	4	3	7	150	0	0	0	0	7
Requisito - LAN0166(10) Análise Sensorial									
0111100(2) Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos I	2	3	5	120	0	0	0	0	7
LAN0400(6) Alimentação e Nutrição	2	1	3	60	0	0	0	0	7
LAN0415(5) Alimentos Funcionais	2	1	3	60	0	0	0	0	7
Requisito - LAN0310(6) Bioquímica Nutricional									
LES0452(7) Economia e Gestão do Agronegócio	4	0	4	60	0	0	0	0	7
Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia									
Subtotal: 14 8 22 450 0 0 0									
0110606(4) Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos	2	21	23	660	660	0	0	0	8

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; (f)=Requisito fraco.



Júpiter - Sistema de Gestão Acadêmica da Pró-Reitoria de Graduação

Grade Curricular

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110610004211 (Ativo)

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.						
Disciplinas Obrigatórias									
0112100(2) Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos II	2	5	7	180	0	0	0	0	8
Requisito - 0111100(2) Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências dos Alimentos I									
Subtotal: 4 26 30 840 660 0 0									
Total Obrigatórias: 138 53 191 3660 660 0 0									
Disciplinas Optativas Eletivas									
LAN1616(3) Tecnologia de Bebidas	4	1	5	90	0	0	0	0	5
Requisito - LFN0325(3) Princípios de Microbiologia									
Subtotal: 4 1 5 90 0 0 0									
LAN1626(3) Qualidade Química de Bebidas	4	1	5	90	0	0	0	0	6
Requisito - LAN1616(3) Tecnologia de Bebidas									
LZT0307(8) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados I	2	3	5	120	0	0	0	0	6
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
Subtotal: 6 4 10 210 0 0 0									
0110450(1) Inovação e Qualidade na Cadeia Produtiva do Pescado	4	1	5	90	0	0	0	0	7
Requisito - LAN0330(3) Microbiologia dos Alimentos e Epidemiologia das Doenças Veiculadas por Alimentos									
Requisito - LAN2661(3) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I									
0110710(5) Estágio Vivencial em Ciências dos Alimentos	2	8	10	270	270	0	0	0	7
1100300(1) Estágio Supervisionado I	0	4	4	120	120	0	0	0	7
CEN0333(2) Análise Diagnóstica de Organismos Geneticamente Modificados(ogms)	4	2	6	120	0	0	0	0	7
CEN0400(1) Tópicos Avançados em Biotecnologia	4	1	5	90	0	0	0	0	7
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
Requisito - LGN0217(7) Genética Geral									
CEN0430(1) Insetos Comestíveis	4	0	4	60	0	0	0	0	7
CEN0485(1) Introdução a Bioinformática	4	1	5	90	0	0	0	0	7
LAN0653(7) Tecnologia do Açúcar	4	1	5	90	0	0	0	0	7
LAN2740(10) Controle Estatístico da Qualidade na Agroindústria de Alimentos	2	1	3	60	0	0	0	0	7
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
LCB1500(5) Seminários em Biotecnologia I	2	0	2	30	0	0	0	0	7
LCB1555(5) Seminários em Biotecnologia II	2	0	2	30	0	0	0	0	7
LEB0244(3) Recursos Energéticos e Ambiente	2	0	2	30	0	0	0	0	7
LZT0407(3) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados II	2	3	5	120	0	0	0	0	7
Requisito - LZT0307(8) Anatomia e Fisiologia de Vertebrados I									
Subtotal: 36 22 58 1200 390 0 0									
1100400(1) Estágio Supervisionado II	0	4	4	120	120	0	0	0	8
Requisito - 1100300(1) Estágio Supervisionado I									

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; (f)=Requisito fraco.



Júpiter - Sistema de Gestão Acadêmica da Pró-Reitoria de Graduação

Grade Curricular

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos

Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos

Currículo: 110610004211 (Ativo)

Disciplina	Créditos				CH	CE	CP	ATPA	Per. Ideal
	Aula	Trab.	Tot.						
Disciplinas Optativas Eletivas									
CEN0002(3) Conservação de Alimentos Por Métodos Não Convencionais	2	1	3	60	0	0	0	0	8
Requisito - LAN2662(3) Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II									
CEN0336(1) Introdução a Programação de Computadores Aplicada a Ciências	4	1	5	90	0	0	0	0	8
Requisito - LGN0217(7) Genética Geral									
CEN0370(1) Nanotecnologia na Agricultura, Meio Ambiente e Ciência dos Alimentos . . .	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LCE0130(1) Cálculo Diferencial e Integral									
Requisito - LCE0143(4) Química Geral									
Requisito - LEB0140(4) Física									
CEN0470(2) Introdução ao gerenciamento de resíduos químicos	4	1	5	90	0	0	0	0	8
LCB0246(9) Biologia Molecular e Biotecnologia	4	1	5	90	0	0	0	0	8
Requisito - LCB0218(5) Bioquímica									
Requisito - LGN0217(7) Genética Geral									
LCE0602(7) Estatística Experimental	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
LES0135(6) Ecologias do Artificial e do Simbólico	4	1	5	90	0	0	0	0	8
LES0218(4) Fundamentos de Marketing	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração									
LES0370(3) Formação Empreendedorial: Capacitação pró-ativa	4	1	5	90	0	0	0	0	8
LES0560(8) Comercialização de Produtos Agrícolas	3	1	4	75	0	0	0	0	8
Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia									
LES0575(3) Elaboração e Análise de Projetos	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia									
LES0684(2) Análise de Decisões e Administração de Riscos	4	1	5	90	0	0	0	0	8
Requisito - LCE0212(6) Estatística Aplicada às Ciências dos Alimentos									
Requisito - LES0452(7) Economia e Gestão do Agronegócio									
LGN0335(3) Evolução	4	2	6	120	0	0	0	0	8
Requisito - LGN0217(7) Genética Geral									
LPV0660(6) Pós Colheita de Produtos Hortícolas	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LAN0200(9) Bioquímica de Alimentos									
LZT0313(6) Anatomia e Fisiologia Animal	3	1	4	75	0	0	0	0	8
LZT0580(2) Análise e Composição de Alimentos	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Requisito - LAN0405(14) Análise de Alimentos									
LZT1495(5) Gestão de Negócios Agropecuários	4	0	4	60	0	0	0	0	8
Subtotal: 64 15 79 1410 120 0 0									

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; (f)=Requisito fraco.



Grade Curricular

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos
Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos
Currículo: 110610004211 (Ativo)

Disciplina	Créditos							Per. Ideal	
	Aula	Trab.	Tot.	CH	CE	CP	ATPA		
Disciplinas Optativas Eletivas									
LES0202(4) Economia e Administração dos Sistemas de Produção Agroindustrial	4	0	4	60	0	0	0	9	
Requisito - LES0144(3) Introdução à Economia									
LES0217(2) Administração de Recursos Humanos	4	0	4	60	0	0	0	9	
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração									
LES0237(9) Sociedade, Cultura e Natureza	4	1	5	90	0	0	0	9	
LES0248(3) Organização e Métodos	4	1	5	90	0	0	0	9	
Requisito - LES0107(2) Teoria Geral da Administração									
Subtotal: 16 2 18 300 0 0 0									
Total Optativas Eletivas: 126 44 170 3210 510 0 0									
Disciplinas Optativas Livres									
0110225(1) Tropical Bio-based Production Systems	4	0	4	60	0	0	0	6	
LCB0223(1) Topics in Biological Sciences	2	0	2	30	0	0	0	6	
Subtotal: 6 0 6 90 0 0 0									
Total Optativas Livres: 6 0 6 90 0 0 0									

Legenda: CE=Carga horária de Estágio; CP=Carga horária de Práticas como Componentes Curriculares; ATPA=Atividades Teórico-Práticas de Aprofundamento; (f)=Requisito fraco.



Informações Básicas do Currículo

Curso: 11061 - Ciências dos Alimentos
Complemento: 4 - Ciências dos Alimentos
Currículo: 110610004211 (Ativo)

Data de ativação: 01/01/2021 **Data de desativação:** __/__/__

Duração (em semestres)

Ideal: 10 **Mínima:** 9 **Máxima:** 15

Carga Horária (em horas)

Obrigatória		Optativa Eletiva		Optativa Livre		Total Geral
Aula	2070	Aula	315	Aula	0	3975
Trabalho	1590	Trabalho	0	Trabalho	0	
Subtotal	3660	Subtotal	315	Subtotal	0	
(Estágio	240)					

Informações Específicas

A distribuição dos créditos é o resultado da Carga Horária da grade curricular 2021. (Informação alterada anualmente).

Total de créditos exigidos para a conclusão 215 créditos (aula + trabalho) considerando disciplinas obrigatórias e optativas eletivas complementares.

Para mais informações consulte alterações curriculares: <http://www.esalq.usp.br/graduacao/matricula>

ESTÁGIOS: exigência mínima do cumprimento de 2 estágios supervisionados (de 210 a 240h), de livre escolha. Nº de estágios supervisionados permitidos: 2.

Os ingressantes a partir de 2017 deverão cumprir o Estágio Profissionalizante (disciplina obrigatória) - 2021. Até lá o cumprimento da carga horária de estágio ocorre com o cumprimento dos 2 estágios Supervisionados e/ou EP ou EV, a critério do estudante.

Requisito exigido para matricular-se nas disciplinas optativas: 0110606 Estágio Profissionalizante em Ciências dos Alimentos, ter cumprido todas as disciplinas obrigatórias. 0110710 Estágio Vivencial em Ciências dos Alimentos, ter cumprido 120 créditos integralizados no currículo. Ver regras no site da graduação: www.esalq.usp.br/graduacao, Estágios, alunos, ESALQ, Normas para Estágios Profissionalizante e Vivencial.

Duração do curso: Ideal: 10 semestres Mínima: 9 semestres Máxima: 15 semestres*

*Ingressantes a partir de 2014